

# Buřtíkový (špekáčkový) salát s ředkvičkami

<https://www.varimesmarcelou.cz/burtikovy-spekackovy-salat-s-redkvičkami>

Buřtíkový salát s ředkvičkami tak trochu připomíná „salám s cibulí a octem“, ale chuťově je mnohem bohatší a výraznější. Vždycky jsem měla ráda chuťově výrazná jídla. Za socialismu salám s cibulí a octem jsem milovala víc než svíčkovou. Také proto jsem měla i problémy s váhou – někoho posílali do ozdravovny na odtučnění, mě na vykrmení a zůstalo mi to dodnes.

## Na 400 g buřtíkového salátu (cca 2-4 porce) budeme potřebovat

### Na salát:

- 200 g oloupaných špekáčků nakrájených na tenká půlkolečka
- 50 g červené papriky nakrájené na malé kostičky
- 50 g [kyselých okurek](#) (3 malé kusy asi do průměru 1,5 cm) nakrájených na velmi tenká kolečka
- 1 [šalotku](#) nakrájenou na kolečka
- 10 ks ředkviček nakrájených na kolečka
- Svazek nasekané pažitky

### Na dresink:

- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 polévkovou lžící aceta balzamica
- Mletý černý pepř
- 1 čajovou lžičku soli
- [Chilli](#) dle volby každého (salát musí mít říznou chuť)
- 1 čajovou lžičku francouzské hořčice Amora
- 2 špetky krupicového cukru na vyvážení chuti

**Náročnost:** velmi snadné

**Čas přípravy:** 20 minut

## Postup přípravy buřtíkového salátu s ředkvičkami

Začneme [dresinkem](#). Do misky vložíme všechny uvedené suroviny a metličkou spojíme do světlehnědé emulze.

Oloupané buřtíky nakrájíme na jemná půlkolečka. Přidáme k nim i nakrájené [kyselé okurky](#) na tenká kolečka a červenou papriku nakrájenou na drobné kostičky (asi o hraně 2-3 mm). Ředkvičky i [šalotku](#) nakrájíme na kolečka a přidáme do misky. Vše promícháme a zalijeme připraveným [dresinkem](#).

Buřtíkový [salát](#) necháme chvíli odležet a před podáváním do něj přidáme hrst nasekané pažitky. Chutě můžeme doladit přidáním kterékoli ingredience uvedené v surovinách. Já jsem už nic nepřidávala, jen jsem přihodila pár kvítků popence, protože mi krásně kvetl na zahradě.

Buřtíkový [salát](#) můžeme podávat s čerstvým chlebem nebo opečeným pečivem. Dle volby každého.